

Blauer Kartoffelsalat mit Krabben

Kategorien: Salat, Kartoffel, Krabben

Zutaten für: 2 Personen

500	Gramm	Blaue Kartoffeln; Truffes de Chine
1	klein.	Salatgurke
2	Stangen	Bleichsellerie Oder das Herz einer Bleichselleriestaude
2	Bund	Dill
1		Frische rote Chilischote
200	Gramm	Nordseekrabben (gepult) Salz, Pfeffer
3-4	Essl.	Apfelessig
2-3	Essl.	Rapsöl (kaltgepresst)

Anleitung:

Die Kartoffeln in Salzwasser kochen und zugedeckt fast vollkommen abkühlen lassen - aber lauwarm und schön abgebunden schälen, so dass sie ihre Form behalten.

Unterdessen die Gurke schälen, nötigenfalls entkernen und in kleine Würfel schneiden. Ebenso den Stangensellerie. Dillblättchen von den Stängeln zupfen, nicht hacken. Chilischote entkernen und in schmale Halbringe schneiden.

Diese Zutaten samt den Nordseekrabben, Salz, Pfeffer und Apfelessig umwenden. Öl zufügen. Kartoffeln schälen und ebenfalls würfeln. Zum Salat geben, alles vermischen und fünf Minuten ziehen lassen, dann nochmals umwenden und zu Tisch bringen. Wer mag, würzt noch mit einer fein gewürfelten violetten Zwiebel.

Dazu passt Vollkornbrot oder Pumpernickel und ein frischer, eher neutral schmeckender Weißwein (Silvaner aus Rheinhessen, Gutedel aus dem Südbadischen oder ein Weißburgunder).

Blaue Kartoffeln, die fast vollkommen vom Markt verschwunden waren, findet man inzwischen wieder in guten Delikatessengeschäften.

Quelle:

Rezept erfasst mit*RK* 22.02.2013
von Konrad Heizmann